Trío de Focaccia



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas
Ajo al horno: 1 Cabeza
Harina 000: 700 grs
Sal: 30 grs
Agua tibia: 550 c.c.
Harina integral: 300 grs
Levadura: 20 grs
Azucar: 30 grs

Variante 1

Echalotes: 3 Unidades
Tomates cherry: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n
Tomillo: c/n

Variante 2

Jamòn crudo: 100 grs
Pimienta: c/n
Salsa de tomate: 200 c.c.
Mozzarella rallada: 250 grs
Queso de cabra fresco: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n

Variante 3

Lomito ahumado: 100 grs
Queso en fetas: 100 grs
Sal gruesa: c/n
Mostaza a la antigua: c/n
Romero: c/n

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar agua tibia, *levadura* y azúcar.
- Agregar a la *harina*, *harina* integral, sal, *ajo* asado y aceite de oliva en una batidora con gancho amasador.

- Trabajar hasta tomar la masa y que comience a formar un bollo.
- Trabajar con las manos en la mesada, espolvoreando con *harina* y formar un bollo liso.
- En un lugar cálido, dejar reposar en un bowl tapado con un repasador hasta duplicar su volumen.
- Dividir la masa en 3.

Variante 1

- Estirar un tercio de la masa reservada sobre un molde rectangular y dejar duplicar su volumen.
- Agregar aceite de oliva por encima, tomates cherry en mitades, echalottes fileteados, ramitas de *tomillo*.
- Cocinar en horno a 180°C por 30 minutos.
- Dejar enfriar y servir.

Variante 2

- Estirar otro tercio de la masa en un molde *redondo* de pizza y hornear a 180 °C por 5 minutos.
- Agregar salsa de *tomate*, mozarella rallada, queso de cabra y hornear a 180 °C hasta derretir los quesos.
- Al salir del horno añadir *jamón* crudo, pimienta y rociar con aceite de oliva.

Variante 3

- Estirar el tercio restante de la masa, agregar por encima sal gruesa, *romero* fresco y dejar duplicar su volumen.
- Hornear a 180 °C por 30 minutos y reservar.
- Cortar trozos rectangulares, cortar transversalmente para sándwich y untar con *mostaza* a la antigua.
- Agregar lomito ahumado y las *fetas* de queso en tiras finas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trio-de-focaccia